MANUALE DELL'OPERATORE
USER'S MANUAL
1.0

CONDIZIONI DI GARANZIA

1. La AAT s.p.a. garantisce l'ottima qualità del materiale e la buona costruzione della macchina.
2. La durata della garanzia é di 12 mesi dalla data di installazione e si intende valida per tutte quelle parti che presentino difetti di materiale e fabbricazione, le quali saranno sostituite gratuitamente, con esclusione delle spese di intervento.
3. La garanzia é valida solo presentando la scheda di registrazione al tecnico al momento dell'intervento e in ogni caso se il fax simile della scheda di registrazione debitamente compilata e firmata viene inviata alla AAT s.p.a. entro 14 gg. dalla data di installazione.
4. La riparazione o la sostituzione di pezzi, durante il periodo di garanzia, non comporta un prolungamento del termine di scadenza della garanzia stessa. La garanzia é valida solo se vengono effettuate riparazioni o sostituzione ricambi da Centri Assistenza Tecnica Autorizzata AAT s.p.a.
5. La garanzia non é valida per danni derivati da cattivo uso o da un utilizzo non conforme a quanto indicato nel manuale di istruzione, errata installazione, installazione non a norme, cause di forza maggiore.
6. Nessuno é autorizzato a modificare i termini della presente garanzia ne a rilasciarne altri verbali o scritti.
7. Prestazioni fuori garanzia.
   Trascorsi i termini di durata della garanzia, l'assistenza tecnica viene effettuata addebitando all'utente le eventuali parti di ricambio sostituite e tutte le spese di mano d'opera, viaggio e trasporto materiali sulla base delle tariffe previste dai listini regionali di categoria.
8. Per qualsiasi controversia il foro competente é quello di CATANIA.

Scheda di Registrazione

Data installazione ____ Modello ____ N° matricola ____

ACQUIRENTE
Nome/Ragione sociale ____

Indirizzo ____ C.A.P. ____ Città ____ Prov. ____

Telefono ____ Timbro e Firma ____

Rivenditore ____

INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto la centrifuga Vitaljuicer di produzione A.A.T. S.p.A. già costruttrice delle macchine spremiagrumi Oranfresh.
Nel ringraziarvi per la preferenza accordataci Vi consigliamo di leggere questo manuale per eseguire correttamente le operazioni di installazione, controllo e manutenzione allo scopo di mantenere in perfetta efficienza la Vostra macchina.
Il manuale contiene tavole, disegni e schemi che Vi permetteranno di familiarizzare con la macchina in tutti i suoi dettagli.
Vi preghiamo di segnalarci le Vostre osservazioni nel caso qualche spiegazione sia stata omessa o non sia esauriente. Ne terremo conto per migliorare il carattere funzionale di questo manuale.

1.1 - DESTINATARI DEL MANUALE

Il manuale d'uso e manutenzione è destinato all'attenzione dei responsabili dell'installazione e della manutenzione, nonché di tutti gli operatori che si succedono durante la gestione della centrifuga, soprattutto per le parti in esso contenute che riguardano la sicurezza.

1.2 - FINALITÀ DEL MANUALE

Le informazioni contenute nel manuale servono per indicare il giusto utilizzo della centrifuga, secondo le finalità di progettazione e costruzione previste. Sono inoltre fornite notizie circa la movimentazione, la messa in servizio, la riparazione e la manutenzione della centrifuga, il tutto nel rispetto dei limiti che sono imposti dal costruttore, all'interno del manuale stesso.

1.3 - CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Il manuale d'uso e manutenzione è parte integrante della centrifuga e va conservato sino allo smantellamento della stessa. Esso va conservato in luogo protetto, sempre e comunque in prossimità della centrifuga, per la totale disponibilità in caso di consultazione. L'utente, in caso di danneggiamento del manuale, deve richiederne copia al costruttore, che si impegna a fornirla.

1.4 - AGGIORNAMENTO DEL MANUALE

Il manuale d'uso e manutenzione rispecchia lo stato della tecnica al momento della commercializzazione della centrifuga. Il costruttore si riserva la facoltà di apportare modifiche alla centrifuga, e di conseguenza al relativo manuale, senza l'obbligo d'aggiornamento delle edizioni precedenti. L'utente può in ogni modo chiedere informazioni e aggiornamenti che, quando rilasciati, diventano parte integrante del manuale d'uso e manutenzione.
Si invita l'utente, in caso di cessione della centrifuga, a cederne anche il manuale e comunque, segnalare il nuovo proprietario al costruttore o rivenditore, in modo da garantire ad esso la possibilità di entrare in possesso delle successive integrazioni.

1.5 - CASI CHE SOLLEVANO DA RESPONSABILITÀ IL COSTRUTTORE

Il costruttore è da ritenersi sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- Uso improprio della centrifuga o suo utilizzo non rientrante nei limiti specificati
- Uso contrario alla normativa nazionale specifica

- Installazione non corretta
- Difetti di alimentazione
- Gravi carenze nella manutenzione prevista
- Modifiche o interventi non autorizzati
- Utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello
- Inosservanza totale o parziale delle istruzioni
- Eventi eccezionali
- Danni derivanti da un cattivo assemblaggio delle parti costituenti la macchina
- Danni derivanti dal funzionamento della macchina in assenza del coperchio
- Danni derivanti dall'alteramento della geometria del gruppo filtro e di tutte le altre componenti della macchina

CAPITOLO 1 – AVVERTENZE E INFORMAZIONI GENERALI

1.1 - INDICAZIONI GENERALI D'USO

La centrifuga Vitaljuicer è un prodotto di manifattura robusta come attestano i materiali di cui sono composti i particolari costruttivi della macchina (lega di alluminio, plastica tecnica, lamiera di acciaio inossidabile). Come tale la centrifuga è particolarmente adatta per la produzione di succhi concentrati derivanti da frutta e verdura. Il suo uso è indicato ai professionisti del settore della ristorazione (bar, ristoranti, pizzerie, fast food, tavole calde..).

1.2 – COMPONENTI PRINCIPALI (rif. Fig. 3)

La centrifuga Vitaljuicer è dotata di un potente **motore elettrico** che imprime il moto al **gruppo filtro** (4), questo è costituito da una parte attiva e filtrante realizzata interamente in acciaio inossidabile e da una **parte inferiore** (6) che garantisce il movimento, nonché da un **dado per il bloccaggio assiale** (3), anch'essi in acciaio inossidabile. Il **recipiente** (5) costruito in acciaio inossidabile imbutito è provvisto di un beccuccio, anch'esso realizzato in acciaio inossidabile, atto a recuperare e convogliare i succhi.

1.3 – COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'alimentazione elettrica della centrifuga Vitaljuicer è disponibile in due voltaggi:

- 220 – 240V 50/60 Hz. Monofase
- 110 – 120V 60 Hz. Monofase

Si raccomanda il collegamento ad una presa di corrente da 16A, protetta da un interruttore differenziale

1.4 – AVVERTENZE (rif. Fig. 1)

Durante le attività di manutenzione, ivi compreso il disimballaggio della macchina, **si raccomanda di non afferrare o sollevare la macchina sfruttando la maniglia di serraggio** (7)**.**

CAPITOLO 2 – INSTALLAZIONE ED UTILIZZO

2.1 – DISIMBALLAGGIO DELLA MACCHINA

La centrifuga Vitaljuicer viene fornita in un imballo di cartone e polistirolo dalla forma appositamente studiata per permettere l’accatastamento del prodotto imballato e per evitare che urti accidentali di lieve entità possano danneggiare l’apparecchio imballato. **Ciò non toglie che si raccomanda di maneggiare con estrema cura la macchina imballata.**
Alla ricezione della macchina imballata procedere come di seguito descritto (rif. Fig. 2):

1. Rimuovere e conservare eventuali documenti di trasporto apposti nella parte esterna dell’imballo
2. Rimuovere la reggetta ed il nastro di imballaggio che tengono unite le due falde dello scatolo di cartone (Fig. 2.1)
3. Aprire le falde del cartone (Fig. 2.2)
4. Estrarre lo spessore di cartone superiore (Fig. 2.3).
5. Estrarre la protezione in polistirolo (Fig. 2.4) semplicemente allargandola agendo sullo scasso laterale.
6. Estrarre la macchina dal cartone **avendo cura di afferrarla dalla base (11) e non dalla maniglia di serraggio (7)** (Fig. 2.5).

2.2 – POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA

La centrifuga Vitaljuicer può essere utilizzata comodamente da una sola persona. Per un utilizzo più agevole della macchina si consiglia di posizionarla su di un tavolo o un piano di lavoro rigorosamente livellato in modo tale che il beccuccio della macchina sia rivolto verso l’operatore (altezza consigliata 90 Cm, da modificare in funzione dell’altezza dello stesso operatore). Adottando questa soluzione per il posizionamento della macchina, il contenitore degli scarti risulterà posto sul retro della macchina.
Nel caso in cui la profondità del piano di lavoro sia eccessivamente limitata, si consiglia il posizionamento della macchina con il beccuccio rivolto verso il lato sinistro e l’interruttore di avvio / arresto rivolto verso l’operatore. In tal caso il contenitore degli scarti risulterà rivolto verso il lato destro.

Avvertenza: Al momento della pulizia e dell’installazione si consiglia di maneggiare con estrema cura il gruppo filtro, al fine di non alterarne la geometria e quindi un conseguente malfunzionamento della macchina

2.3 – AL PRIMO UTILIZZO (rif. Fig. 1)

1. Sollevare il pressore ed estrarlo dalla macchina (Fig. 1.2).
2. Sganciare la maniglia di serraggio (7) dagli alloggi ricavati nel coperchio (Fig. 1.3).
3. Sollevare il coperchio (Fig. 1.4).
4. Munirsi dell’apposito attrezzo in dotazione (13) e svitare il dato cieco posto sul fondo del filtro (Fig. 1.5).
5. Sollevare il recipiente in acciaio inox (5) con all’interno il gruppo filtro (Fig. 1.6).
6. Sciacquare il gruppo filtro con acqua corrente (Fig. 1.7).
7. Sciacquare con acqua corrente tutti gli elementi a contatto con alimenti quali: Il pressore, il coperchio, il recipiente ed il contenitore degli scarti (8).

Avvertenza: Prima di connettere l’apparecchio alla rete elettrica accertarsi che la tensione della vostra rete elettrica coincida con quella riportata nella targhetta posta sulla faccia inferiore della base della macchina. Qualora il cavo di collegamento sia danneggiato si prega di contattare la società A.A.T. S.p.A. od il Vostro Distributore.

2.4 – AVVIO E PREPARAZIONE DELLA MACCHINA

2.4.1 – Preparazione e montaggio della macchina (rif. Fig. 1)

1. Posizionare il contenitore degli scarti (8) avendo cura che i fori praticati sul fondo coincidano con i due centraggi realizzati nella base (Fig. 1.8).
2. Montare il recipiente (5) sulla guaina in gomma (9) posta nella parte sommitale del corpo della macchina accertandosi di posizionare il beccuccio di convogliamento del succo nell'apposito incavo sulla parte anteriore della guaina stessa, (Fig. 1.9).
3. Posizionare il gruppo filtro (4) centrando il relativo foro con il perno filettato del sistema di sgancio (6) avendo cura di osservare che una porzione di filettatura sporga dal foro sul fondo del filtro, tale risultato è ottenuto ruotando il gruppo filtro fino a che i perni presenti nel sistema di sgancio si inseriscano nei fori praticati sul fondo del gruppo filtro (Fig. 1.10).
4. Avvitare il dado cieco (3) nel perno filettato sporgente servendosi dell’attrezzo in dotazione (13) (Fig. 1.11).
5. Montare il coperchio (2) avendo cura che questo incastri perfettamente sia con il recipiente (5) che con il contenitore degli scarti (8) (Fig. 1.12).
6. Spingere la maniglia di serraggio (7) in maniera tale che la sua parte sommitale coincida con gli appositi alloggi ricavati nel coperchio (Fig. 1.13).
7. Posizionare il pressore (1) nel canale di inserimento nel coperchio e verificare che la parte inferiore del colletto tocchi la parte superiore del canale di inserimento del coperchio (Fig. 1.14).
8. Collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di alimentazione di rete (Fig. 1.15).
9. Estrarre il pressore dal canale di alimentazione del coperchio (Fig. 1.16).

2.4.2 – Uso

1. Mettere in funzione l'apparecchio, portando l'interruttore di ovvio/arresto (12) in posizione 1; si accende la spia e si avvia la macchina.
2. Posizionare il recipiente per il succo sotto il beccuccio.
3. Introdurre la frutta o le verdure nel canale d'inserimento del coperchio e spingerle verso la grattugia in rotazione servendosi del pressore.
4. Continuare questa operazione fino a riempire il recipiente per il succo o fino all'esaurimento della frutta o della verdura da lavorare. Verificare anche il livello degli scarti nell'apposito contenitore.

2.4.3 – Arresto dell'apparecchio e smontaggio dello stesso

1. Alla fine dell'utilizzo spegnere l'apparecchio portando l'interruttore di avvio/arresto nella posizione 0 – si spegne la spia.
2. Estrarre il pressore dal canale d'inserimento del coperchio
3. Sganciare la maniglia di serraggio dagli appositi alloggi realizzati sul coperchio
4. Sollevare il coperchio

5. Sollevare il contenitore degli scarti.
6. Sganciare il gruppo filtro, il coltello ed il recipiente in acciaio come descritto dai punti 4 e 5 del paragrafo 2.3 al fine di sciacquarli con acqua corrente

2.4.4 – Pulizia dell'apparecchio

Si raccomanda di maneggiare con estrema cura il gruppo filtro al fine di non alterarne la geometria e quindi compromettere il buon funzionamento della macchina. Per la pulizia del filtro si raccomanda l'uso della spazzola in dotazione al fine di pulire al meglio i fori della rete del gruppo filtro ed i denti del coltello. Si raccomanda di porre sotto acqua corrente il filtro e spazzolare dall'esterno. La pulizia risulterà più agevole se si avrà cura di evitare che i residui del prodotto alimentare a contatto con tutte le parti della centrifuga raggiungano uno stato di essiccazione.

Avvertenza: Si raccomanda di maneggiare con estrema cura il coltello dal momento che i denti dello stesso potrebbero ferire l'utente addetto alla pulizia della macchina.

2.4.5 – Precauzioni e rischi

Durante il funzionamento, è opportuno verificare il livello di riempimento del contenitore degli scarti, al fine di evitare intasamenti sull'uscita degli scarti dal coperchio che potrebbe causare squilibri nel gruppo filtro, causando il deterioramento precoce ed il malfunzionamento della macchina.
La quantità di prodotto lavorabile prima di raggiungere il livello massimo di riempimento del contenitore scarti varia in funzione del tipo di prodotto stesso. In maniera del tutto indicativa si può dire che corrisponda a circa 10 Kg di mele e a circa 6 Kg di carote.

Se durante il funzionamento si verificasse un intasamento, molto prima del riempimento del contenitore degli scarti, potrebbe essere opportuno continuare la lavorazione del prodotto al fine di consentire l'eliminazione di tale intasamento. Se il problema dovesse persistere, procedere all'arresto della macchina e alla pulizia del gruppo filtro come descritto nel paragrafo precedente. Alcuni prodotti possono incrostare o otturare i fori del filtro, pertanto sarebbe opportuno pulire più frequentemente lo stesso filtro.

2.5 – SOSTITUZIONE DEI PRODOTTI DURANTE LA PREPARAZIONE DEL SUCCO E PULIZIA RAPIDA

È possibile lavorare due prodotti diversi al fine di preparare un succo ottenuto dal mescolamento di due o più prodotti.
E possibile mescolare frutta e verdure per preparare il succo desiderato, o ancora passare dalla produzione di un succo a un'altro, senza tuttavia dover smontare e pulire gli elementi della macchina. Per fare ciò, basta:

1. posizionare un nuovo recipiente sotto il beccuccio del recipiente se non si vogliono mescolare i due succhi,
2. procedere alla pulizia rapida e automatica del gruppo filtro nel modo seguente: durante la rotazione del gruppo filtro, introdurre l'acqua necessaria nel canale del coperchio. Questo

   tipo di pulizia può essere effettuato soltanto in casi eccezionali, quando si desideri preparare piccole quantità di succhi diversi da servire al momento

CAPITOLO 3 – SICUREZZA

3.1 – PRESENZA COPERCHIO E RECIPIENTE

L'apparecchio non può essere messo in funzione se il recipiente in acciaio inossidabile non è perfettamente montato sulla guaina in gomma, con il beccuccio correttamente orientato (vedi par. 2.4.1), se il coperchio non è montato sopra il recipiente e la maniglia di serraggio non è correttamente agganciata in entrambi gli alloggi ricavati nel coperchio.

3.2 – SOVRACCARICO DEL MOTORE

In caso di bloccaggio del motore (presenza di corpi estranei, elementi eccessivamente solidi, eccesso di pressione con il pressore su prodotti in lavorazione), l'interruttore di avvio/arresto si porta automaticamente in posizione 0. Eliminare la causa del problema e riportare l'interruttore di avvio/arresto nella posizione 1.
Se il problema persiste, scollegare l'apparecchio (ritrarre la spina del cavo di alimentazione) e rivolgersi alla A.A.T. S.p.A. od al distributore di zona.

3.3 – SURRISCALDAMENTO DEL MOTORE

In caso di surriscaldamento del motore, l'interruttore avvio/arresto si porta automaticamente sulla posizione 0. Aspettare che il motore sia freddo (da 15 a 30 minuti), quindi riportare l'interruttore avvio/arresto in posizione 1. Se il problema persiste, scollegare l'apparecchio (ritrarre la spina del cavo di alimentazione) e rivolgersi alla A.A.T. S.p.A. od al distributore di zona.

3.4 – ACCESSO AGLI ATTREZZI

La macchina può essere messa in funzione solo se la guaina in gomma, il recipiente in acciaio inox ed il coperchio sono correttamente montati sul blocco motore, e la maniglia di serraggio è perfettamente agganciata in entrambi gli alloggi ricavati sul coperchio. Lo sbloccaggio della maniglia di serraggio e del coperchio causa lo spegnimento della macchina e l'arresto degli elementi in rotazione entro meno di 2 secondi. Per rimettere in funzione la macchina, è necessario riportare l'interruttore di avvio/arresto posizione 1.
L'interruzione dell'alimentazione provoca l'arresto (posizione 0) dell'interruttore di avvio/arresto.

CAPITOLO 4 – MANUTENZIONE

Prima di qualsiasi intervento sulla centrifuga è necessario scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
La macchina non ha bisogno di manutenzione particolare, i cuscinetti sono già stati ingrassati.
E tuttavia necessario intervenire per la sostituzione degli elementi sottoposti ad usura, come i componenti elettrici, quali per esempio il condensatore d'avvio e l'interruttore d'avvio. In tal caso, consultare l'elenco dei componenti necessari per il funzionamento della macchina in funzione della tensione d'esercizio dell'apparecchio.
Il coltello e, in misura minore, il gruppo del gruppo filtro possono essere considerati elementi soggetti a usura.

4.1 – MANUTENZIONE QUOTIDIANA

- Dopo l'uso, pulire il gruppo del gruppo filtro, il recipiente in acciaio inossidabile, il coperchio, il contenitore degli scarti ed il pressore con acqua corrente o con un apposito detersivo per stoviglie. Sciacquare e asciugare. Evitare l'uso di prodotti o panni abrasivi per la pulizia del gruppo del gruppo filtro.
- II basamento e la protezione cilindrica del blocco motore e la guaina in gomma dovranno essere puliti con una spugna morbida e umida, per essere in seguito asciugati.

Avvertenza: Per una pulizia più agevole si raccomanda di non far seccare avanzi di alimenti in tutte le parti della macchina a contatto con il prodotto lavorato. È consigliabile procedere alla pulizia di tutte le parti interessate subito dopo l'esercizio della macchina.

CAPITOLO 5 – RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Accertarsi di identificare in modo inequivocabile la causa di arresto della macchina fra quelle descritte di seguito:

1. **L'APPARECCHIO NON PARTE:**

- Verificare la connessione alla presa di rete del cavo di alimentazione
- Verificare il corretto posizionamento del recipiente in acciaio inox, del coperchio superiore, e della maniglia di serraggio che deve essere correttamente agganciata in entrambi gli alloggi ricavati nel coperchio

2. **L'APPARECCHIO SI FERMA IN SEGUITO AD UN SURRISCALDAMENTO DEL MOTORE**

- Portare il pulsante di avvio/arresto in posizione 0 e consultare il paragrafo 3.3 di questo manuale.

3. **L'APPARECCHIO SI FERMA IN SEGUITO AD UN SOVRACCARICO**

- consultare il paragrafo 3.2 di questo manuale.

4. **L'APPARECCHIO VIBRA IN FUNZIONAMENTO A VUOTO**

- Verificare il posizionamento del gruppo filtro
- Verificare la presenza di eventuali deformazioni nel gruppo filtro, nel recipiente di acciaio inox, o nel pressore e procedere alle necessarie sostituzioni contattando la A.A.T. S.p.A. od il distributore locale.

WARRANTY CONDITIONS

1. AAT SPA guarantees the best quality of the material and the good construction of the machine.
2. The warranty is valid for 12 months, with effect from the installation date, and covers all those parts having material or production defects; such parts will be replaced free, except for the intervention operations.
3. The warranty is valid only by showing the registration sheet to the technician at the time of the intervention and in any case if the facsimile of the registration sheet is correctly filled in and signed and then sent to AAT SPA within 14 days from the installation date.
4. The repair and replacement of the pieces, during the warranty period, do not imply an extension of the expiry date of the warranty itself. The warranty is valid only if the repairs and replacement of spare parts are carried out by AAT SPA Technical Service Centres.
5. The warranty is not valid if the damages are caused by improper use or by utilisation that does not correspond to the instructions of this manual, by incorrect installation or circumstances beyond one's control.
6. Nobody is authorised to change the terms of this warranty or decide different verbal or written conditions.
7. Uncovered performance.
   After the warranty period expiry, the technical service is carried out by charging the replaced spare parts and all the labor, travel and transport costs to the user, according to the fees of the regional category price-lists.
8. In case of any controversy, the place of jurisdiction is in CATANIA.

Registration sheet

Data installazione ____ Model ____ Serial number ____

BUYER
Denomination/Legal name ____

Address ____ ZIP code ____ City ____ Province ____

Telephone ____ Stamp and signature ____

Dealer ____

INTRODUCTION

Thanks for choosing the Vitaljuicer Centrifuge produced by A.A.T. S.p.A., the manufacturer of Oranfresh juice extractor machines.
We suggest you to read this manual whose intention is to provide information related to unpacking, transportation, installation, setup, servicing and maintenance.
This manual contains tables, drawings and diagrams which will make you familiar with the machine's features.
Please provide us with feedback on the manual's clarity. We will improve the manual accordingly.

1.1 – MANUAL'S READER

The instruction manual is meant to be consulted by the installation and maintenance managers and all the operators in charge of the management of the centrifuge; the instruction concerning safety deserve special attention.

1.2 – OBJECTIVES OF THE MANUAL

The information of this manual aims at a correct use of the centrifuge according to the design and construction objectives. Furthermore it includes information on: handling, setup, repairing and maintenance of the centrifuge in compliance with limits imposed by the manufacturer as detailed in the manual.

1.3 – MANUAL'S FILING

The instruction manual is integral part of the centrifuge and must be kept for whole its life. It must be kept in a dry protected area and away from the sun rays, however always close to the machine for immediate consultation. Should the manual get damaged, the user must request another copy from the manufacturer who will certainly provide it.

1.4 – MANUAL'S UPDATING

The instruction manual reflects the technology used at the time when the centrifuge is marketed.
The manufacturer reserves the right to modify the centrifuge and consequently the manual with no obligation of updating the previous editions. The user is entitled to request updated information which, when given, becomes an integral part of the instruction manual. Should the user transfer the centrifuge to someone else, he is also invited to transfer its instruction manual and inform the re-seller or the manufacturer about the new owner, so that he will receive any updated information.

1.5 – CASES WHEN THE MANUFACTURER IS NOT RESPONSIBLE

The manufacturer cannot shoulder any responsibilities in the following cases:

- improper use of the centrifuge or use not in line with specified limits
- use not in line with the specific national regulations
- incorrect installation
- power supply defects

- lack of compliance with maintenance requirements
- unauthorized modifications or actions
- use of unsuitable or not original spare parts
- total or partial lack of compliance with the instructions
- exceptional events
- damages caused by the wrong assembling of the machine's parts
- damages caused by using the machine without the cover
- damages caused by the alterations of the filter's geometry or any other part of the centrifuge.

CHAPTER 1 – GENERAL INFORMATION

1.1 – PURPOSE OF THE MACHINE

The Vitaljuicer centrifuge is a rugged in construction product as guaranteed by the materials which compose its components (aluminium alloy, polycarbonate ABS and PDM, stainless steel). Due to it the centrifuge is suitable for the production of concentrated fruits and vegetables juices. The use of the centrifuge is recommended for the catering field (bar, restaurants, fast food and so on).

1.2 – MAIN COMPONENTS (see Fig. 3)

The Vitaljuicer centrifuge is equipped with a powerful **electric motor** which drives the **filter** (4), the latter is composed by an active filtering part entirely made of stainless steel, an **inferior part** (6) which grants the movement and an **axial blocking screw nut** (3) all made of stainless steel.
The **bowl** (5) is made of press-drawn stainless steel and is provided with a spout, made of the same material, used to route the juice.

1.3 – POWER SUPPLY

The Vitaljuicer centrifuge is available in two models:

- 220 – 240V 50/60 Hz. Single Phase.
- 110 – 120V 60 Hz. Single Phase

It is recommended to plug the centrifuge to a 16 Amps power supply, protected by a differential switch.

1.4 – WARNINGS (see. Fig. 1)

During maintenance and unpacking of the centrifuge, **it is recommended not to grab and lift the machine using the locking handle** (7).

CHAPTER 2 – INSTALLATION AND START UP

2.1 – UNPACKING OF THE CENTRIFUGE

The Vitaljuicer centrifuge is packed in a carton and polystyrene box shaped to allow stacking of the product in order to avoid damage caused by accidental shocks of little importance.
It is nevertheless recommended to handle the packed machine with care.
To unpack the machine read the following procedures (see. Fig2):

1. Remove and preserve transportation documents placed in the external part of the package.
2. Remove the strap and the adhesive tape (Fig. 2.1)
3. Open the box (Fig. 2.2)
4. Remove the upper carton cover (Fig. 2.3).
5. Remove the polystyrene protection cover (Fig. 2.4).
6. Pull the centrifuge out of the box **being careful to grab the machine from the base (11) rather then from the locking handle (7)** (Fig. 2.5).

2.2 – POSITIONING OF THE CENTRIFUGE

The Vitaljuicer centrifuge can be utilized by a single person. For an easy use of the machine it is advised to position the machine on a table or a levelled working surface so that the spout faces the operator (advised height 90cm, to be adjusted in relation to the height of the operator). According to the latter, the waste container will be located at the back of the machine.
If the width of the working surface is not enough, it is advised to position the machine with the spout to the left while the start/stop switch faces the operator. This way the waste container will be to the right.
Warning: It is recommended to handle the filter with extreme care while installing and cleaning the centrifuge in order to avoid any alterations of the filter's geometry.

2.3 – FIRST USE (see. Fig. 1)

1. Lift the pressing tool and pull it out of the machine (Fig. 1.2).
2. Unfasten the locking handle (7) from the cover (Fig. 1.3).
3. Lift the cover (Fig. 1.4).
4. Use the appropriate tool you have been supplied with (13) to unscrew the blind nut located at the bottom of the filter (Fig. 1.5).
5. Lift the stainless steel bowl (5) containing the filter (Fig. 1.6).
6. Rinse the filter with flowing water (Fig. 1.7).
7. Rinse with flowing water the parts which can come in contact with food such as: pressing tool, cover, bowl and waste container (8).

Warning: Before connecting the machine to the power supply make sure that the mains voltage is the same of the one indicated on the label attached onto the inferior side of the machine's base. Would the power cable be damaged contact A.A.T. S.p.A. or your local dealer.

2.4 – INSTALLATION AND START-UP

2.4.1 – Machine's assembling and set-up (see Fig. 1)

1. Place the waste container (8) paying attention to align the holes on the bottom with the centering pins placed on the machine's base (Fig. 1.8).
2. Mount the bowl (5) on the rubber seal (9) located on the upper part of the machine positioning the spout in the apposite groove made in the seal (Fig. 1.9).
3. Position the filter (4) centering the hole on the unlocking system's grub screw (6) being careful that the upper part of the grub screw protrudes out of the hole on thew bottom of the filter; in order to fix the filter every pin have to be inserted in the related hole (Fig. 1.10).
4. Screw the blind nut (3) on the protruding grub screw using tool you have been supplied with (13) (Fig. 1.11).
5. Mount the cover (2) being careful that it perfectly fits the bowl (5) as well as the waste container (8) (Fig. 1.12).
6. Push the locking handle (7) in order to firmly block the cover (Fig. 1.13).
7. Place the pressing tool (1) in the pass of the top cover checking that the tool is flush with the cover. (Fig. 1.14).
8. Plug the power cable to the mains (Fig. 1.15).
9. Extract the pressing tool from the cover (Fig. 1.16).

2.4.2 – Using the centrifuge

1. Switch the centrifuge on, turning the start/stop switch (12) to position 1; the switch will be lit and the machine will be started.
2. Place the juice container under the spout.
3. Introduce fruit and vegetables in the pass in the cover and push them towards the rotating grater with the help of the pressing tool.
4. Continue this operation until the juice container is full or fruits and vegetables run out. At the same time check whether the waste container is full.

2.4.3 – Stopping and disassembling the centrifuge

1. In order to switch the centrifuge off, turn the start/stop switch to position 0 – the light will turn off.
2. Extract the pressing tool from the pass on the cover.
3. Unfasten the locking handle from the top cover.
4. Lift the cover.
5. Lift the waste container.
6. Remove the filter, the knife and the stainless steel container as described in paragraph 2.3 (4 and 5) and rinse them in flowing water.

2.4.4 – Cleaning the centrifuge

It is recommended to handle the filter with extreme care to avoid altering its geometry which could result in malfunctioning. When cleaning the filter it is recommended to use the brush supplied, in order to clean the filter's holes and the knife properly. It is also recommended to put the filter under flowing water while brushing the outer part. Cleaning will be easier if food residual are not dried.

Warning: It is recommended to handle the knife with extreme care since it could cause injury.

2.4.5 –Precautions and risks

While functioning, it is advised to check the filling level of the waste container in order to avoid jam which could shorten the machine's working life cause malfunctioning. The capacity of the waste container will depend on the typology of fruit and vegetables used, for instance 10 kg of apples or 6 kg of carrots.
Would jam occur before the waste container is full, it is advised to continue processing in order to allow the removal of the jam. If the same problem is experienced again, stop the centrifuge and clean the filter as described in the previous paragraph. There are some products that may scale up blocking the holes of the filter, this is the reason why it is advised to clean the machine very often.

2.5 – SWITCHING OF PRODUCT DURING JUICE PREPARATION AND QUICK CLEANING

It is possible to juice two different products together.
It is also possible to mix fruit and vegetables for preparing the requested juice, moreover it is possible to switch from one juice to another, without dismounting all the elements of the centrifuge.
Follow procedures:

3. Locate a new container under the spout if you do not desire to mix the juices.
4. Quick cleaning: pour water in the cover pass while the filter is rotating. This kind of cleaning procedure can be performed only in exceptional cases, when preparing small quantities of different juices to be instantly served.

CHAPTER 3 – SAFETY

3.1 – COVER AND BOWL

The centrifuge cannot be turned on if:

- the stainless steel bowl is not perfectly mounted on the rubber seal with the spout correctly oriented (see § 2.4.1);
- the cover is not mounted on top of the bowl;
- the locking handle is not correctly fastened.

3.2 – MOTOR OVERLOAD

Would the motor be blocked (foreign bodies, extremely hard products, excessively high force applied to the product by the pressing tool), the start/stop switch will automatically commutate to the off position. Detect and eliminate the problem and restart the centrifuge.
If the problem is experienced again, unplug the centrifuge and contact A.A.T. S.p.A or your local dealer.

3.3 – MOTOR OVERHEAT

If the motor overheats, the start/stop switch will automatically turn to position 0. Wait for the motor to cool (15 to 30 minutes) then turn the start/stop switch back to position 1. If the problem persists, unplug the machine and contact A.A.T. S.p.A. or your local dealer.

3.4 – ACCESS TO THE COMPONENTS

The machine can be turned on only if the rubber seal, the stainless steel bowl and the top cover are properly mounted on the motor unit, as well as the locking handle is fastened. Unfastening the locking handle will cause the machine to shut down; the rotating parts will stop in less than 2 seconds. In order to restart the machine it is necessary to turn the start/stop switch to position 1.
A power failure will cause the machine to stop (start/stop switch to position 0).

CHAPTER 4 – MAINTENANCE

Before servicing the centrifuge it is necessary to unplug it.
The machine does not need any specific maintenance, the bearings have been already greased.
However it is necessary to replace those elements prone to wearing such as electric components like the start capacitor or the start switch. In that case check the list of components in relation to the machine's supply voltage.
The knife and the filter can be considered prone to wearing.

4.1 – DAILY MAINTENANCE

- After using the centrifuge, clean the filter, the stainless steel bowl, the cover, the waste container and the pressing tool with flowing water and an appropriate cleaner. Rinse and dry. Avoid using abrasive products and cloth for cleaning the filter.
- The base and the cylindrical protection of the motor unit s well as the rubber seal should be cleaned with a soft and dump sponge and dried later on.

<u>Warning</u>: for a quick and easy cleaning it is recommended not to let food residual dry. It is advised to clean all the machine's components after using it.

CHAPTER 5 – TROUBLESHOOTING

Identify the cause of the problem among the following:

1. **THE MACHINE DOES NOT START:**

- Check if the machine is plugged
- Check if bowl and top cover are correctly positioned and the locking handle fastened.

2. **THE MACHINE STOPS DUE TO OVERHEATING**

- Turn the Start/Stop switch to position 0 and consult § 3.3 of this manual.

3. **THE MACHINE STOPS DUE TO OVERLOADING**

- Check §3.2 of this manual.

4. **THE MACHINE VIBRATES WHEN UNLOADED**

- Check the correct positioning of the filter.
- Check for possible deformation of the filter, the bowl or the pressing tool then contact A.A.T. S.p.A. or your local dealer for replacements if necessary.

Figura 1 - Figure 1

Fig 1.1

Fig 1.2

Fig 1.3

Fig 1.4

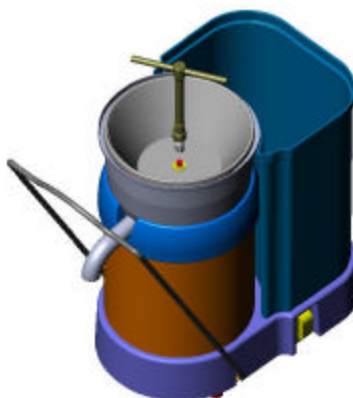



Fig 1.5

Fig 1.6

Fig 1.7

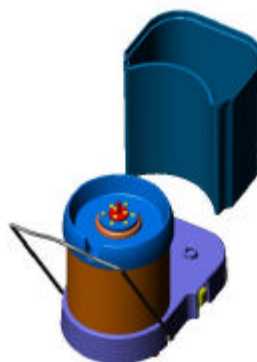



Fig 1.8

Fig 1.9

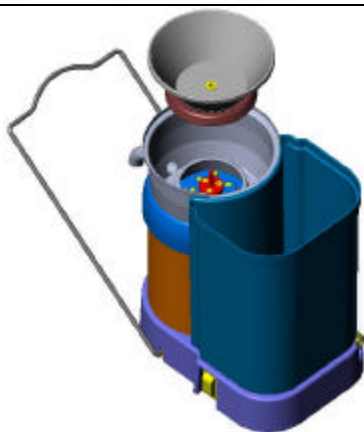



Fig 1.10

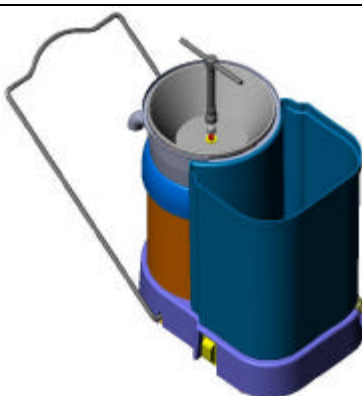



Fig 1.11

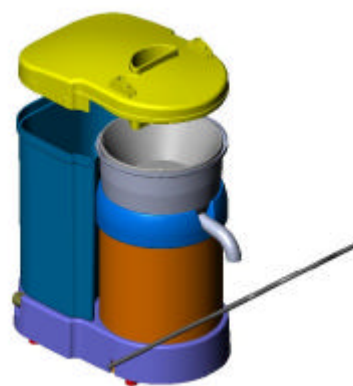



Fig 1.12

Fig 1.13

Fig 1.14

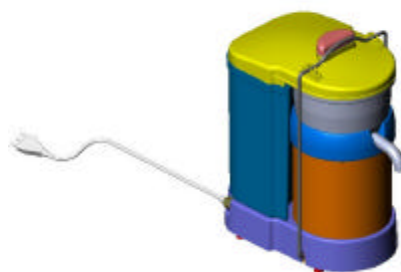



Fig 1.15

Fig 1.16

Figura 2 – Figure 2

Fig 2.1

Fig 2.2

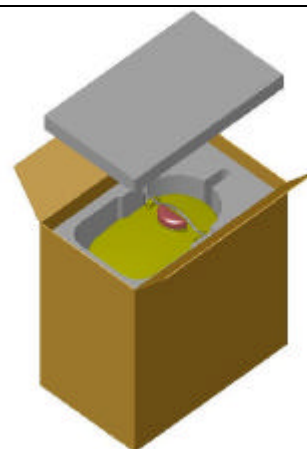



Fig 2.3

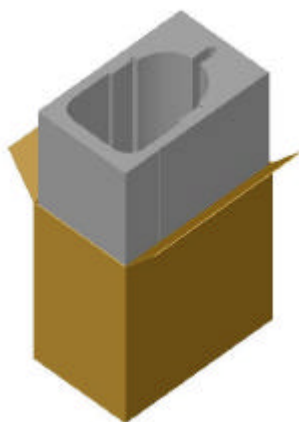



Fig 2.4

Fig 2.5

Figura 3 – Figure 3

Esplosi - parti esterne

CF20M55000 (1)
CF20B60000
CF20B12001
CF20M12001 (2)
02.02.01.0008 (3)
CF20B46000
CF20B00000 (4)
CF20L57000 (13)
CF20B12002
(6)
CF20B03000 (5)
01.16.01.0512
CF20C60000
01.16.01.0616
CF20C00000 (6)
CF20M46000 (8)
CF20B12000
02.00.02.0014
(7)
(9)
(11)
(12)

Kit Filtro

Kit sgancio
CF20C63000
01.16.01.0512
CF20C35000
03.04.01.0005
02.00.01.0005
CF20C35001
CF20C35002
03.04.01.0003
01.13.01.0308

Figura 4 – Figure 4

Esplosi - corpo macchina

Parte 1

Parte 2 - Kit Leva di chiusura

Parte 3

Parte 4 - Kit piastra di chiusura base

CARATTERISTICHE TECNICHE

Rete di distribuzione		
Tensione di alimentazione [V]	220 – 240	110 -120
Frequenza [Hz]	50 / 60	60
Condensatore d'avvio [µF]	20 – 400V	50 – 400V
Relè di protezione	A326L040E53	A346L070E4

Motore		
Potenza assorbita [kW]	0.75	0.75
Intensità assorbita [A]	5.7	12
Velocità motore [giri/min]	2790 / 3300	3280
Rumorosità [dBA]	65	65

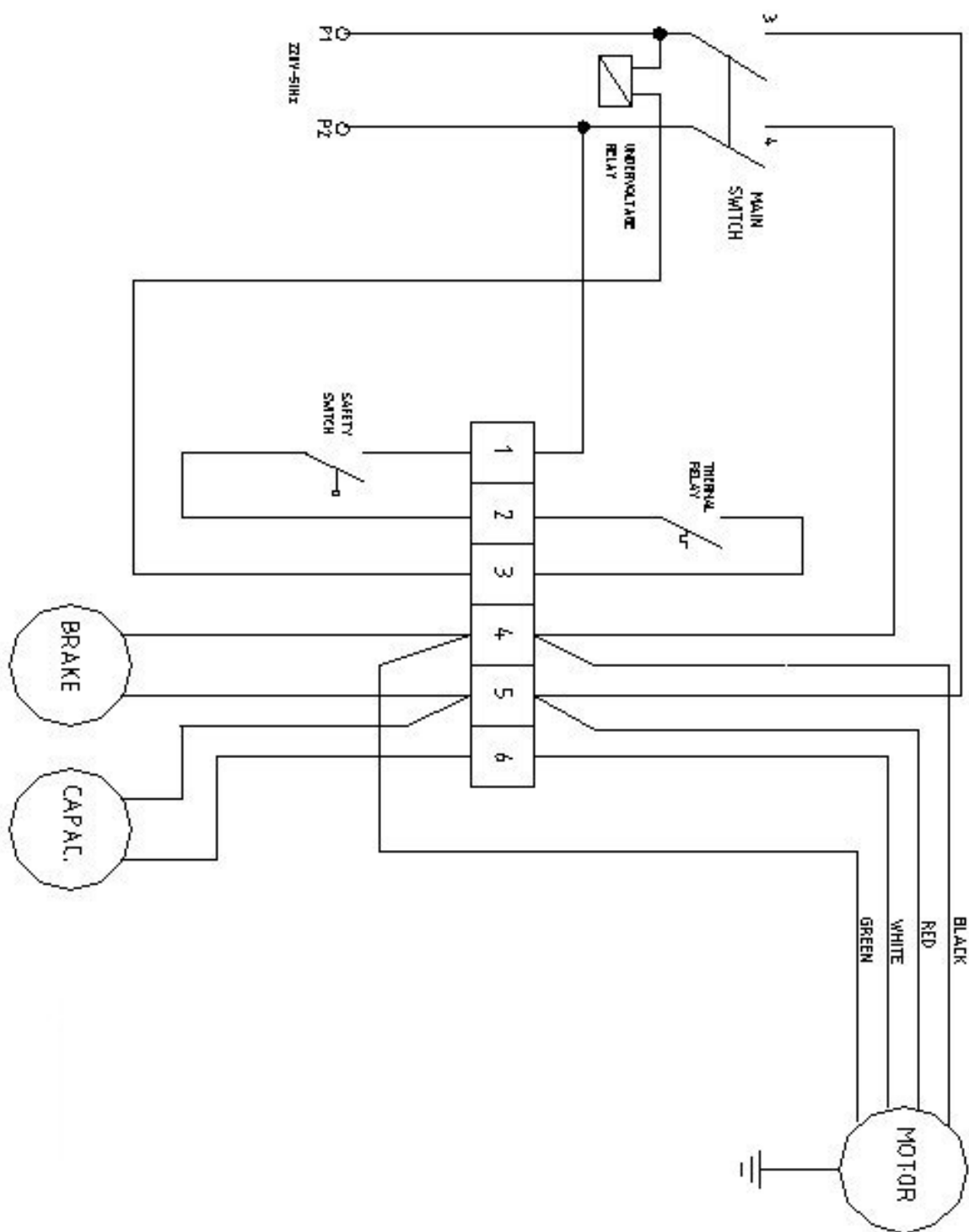
Dimensioni e peso	
Altezza [mm]	492
Larghezza [mm]	258
Profondità [mm]	440
Peso netto [kg]	15.5
Peso imballato [kg]	18
Capacità contenitore [Litri]	8.5
Altezza del beccuccio del recipiente [mm]	255

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply		
Power Supply Voltage [V]	220 – 240	110 -120
Frequency [Hz]	50 / 60	60
Start Capacitor [µF]	20 – 400V	50 – 400V
Protection Relay	A326L040E53	A346L070E4

Motor		
Power [kW]	0.75	0.75
Supplì current [A]	5.7	12
Motor’s speed [giri/min]	2790 / 3300	3280
Noise [dBA]	65	65

Dimensions and weight	
Height [mm]	492
Width [mm]	258
Depth [mm]	440
Net weight [kg]	15.5
Weight [kg]	18
Container capacity [Litri]	8.5
Bowl spout’s height [mm]	255

SCHEMA ELETTRICO MACCHINA 220V - ELECTRIC SCHEMATIC DIAGRAM 220V

SCHEMA ELETTRICO MACCHINA 115V - ELECTRIC SCHEMATIC DIAGRAM 115V